

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	GAUBOVÁ Gabriela
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Hodnocení a změny různých odrůd chilli papriček a výrobků z nich v průběhu úchovy

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce je sepsána čtivě a přehledně, s logickým členěním kapitol. V práci se vyskytují pouze občasné překlepy nebo formulační nepřesnosti. Text je doplněn řadou hezkých fotografií pořízených autorkou práce.

Rešeršní část práce je sepsána pečlivě, s využitím relevantního množství literárních zdrojů a poskytuje čtenáři dostatečný teoretický podklad k prezentované experimentální studii.

Praktická část práce je sepsána přehledně a formou grafů i tabulek představuje výsledky experimentální studie. Postrádám zde ale kapitoly sumarizující chemikálie a přístroje, použité při zpracování a analýze vzorků. Pro lepší přehlednost popisu metod by bylo vhodné sjednotit používané jednotky pro popis navážek a pipetovaných objemů. Výsledková část je sestavena přehledně, jsou zde sledovány korelace mezi vyhodnocovanými ukazateli a velmi chválím rozsáhlou diskuzi získaných dat s dostupnými publikacemi.

Práce jako celek působí přehledným a uceleným dojmem a splňuje cíle stanovené v zadání práce.

Práci hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Papričky pro analýzu byly odebírány všechny v plném stupni zralosti?
2. Čím si vysvětlujete nízkou korelaci mezi obsahem sledovaných dvou kapsaicinoidů a antioxidační kapacitou u čerstvých a sušených vzorků ve srovnání s konzervovanými papričkami?
3. Jak dál byste doporučovala Vaším případným následovníkům experiment doplnit či rozšířit?

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce